



Przystawki / Appetizers

MOSKOL NADZIEWANY OSCYPKIEM
serwowany z regionalną bryndzą i masłem

19,00 zł

„MOSKOL”

*traditional highlander potatoe pancake served
with local cheese and butter*



PIEROŻKI Z KALAREPY

mus z buraka, karmelizowany burak mini, chips z żółtego
buraka

18,00 zł

KOHLRABI DUMPLINGS served with beetroot mousse,
carmelized beetroots and a yellow beetroot chips



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

TATAR WOŁOWY

oscypek, borowik, oliwa pietruszkowa,
musztarda żurawinowa, pieczywo

44,00 zł

*BEEF TARTARE with traditional highlander
smoked cheese „Oscypek”, boletus, parsley oil,
cranberry mustard, bread*

Zupy / Soups

ZUPA RYDZOWA

z ciecierzycą, prażony ziemniak, oliwa rozmarynowa

24,00 zł

MUSHROOM(RIGS) SOUP

with chickpeas, roasted potato and rosemary oil



PIKANTNA ZUPA Z PSTRĄGA

kluseczki ziemniaczane z mięsem pstrąga, warzywa

26,00 zł

SPICY TROUT SOUP

potatoe dumplings with trout meat, vegetables



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

KWAŚNICA NA WĘDZONEJ JAGNIĘCINIE

ziemniaki tłuczone ze skwarkami

25,00 zł

SAUERKRAUT SOUP „KWAŚNICA” ON SMOKED LAMB

mashed potatoes with cracklings



Salatki / Salads

MIX SAŁAT Z BRYNDZĄ PANIEROWANĄ W PANCO

orzech włoski, gruszka grillowana, vinegrette z orzechów
laskowych

28,00 zł

MIX SALAD WITH TRADITIONAL HIGHLANDER COTTAGE CHEESE

„BRYNDZA” IN PANCO coating

walnut, grilled pear, hazelnut vinegrette



SAŁATA RZYMSKA

opcja do wyboru : pierś kaczki sous vide lub filet z kurczaka
bekon, grzanki, oscypek, sos majonezowo-kaparowy

34,00 zł

ROMAN SALAD

option to choose: sous vide duck breast or chicken fillet
with bacon, toast, oscypek served with mayonnaise and caper
sauce



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dania mączne / Flour dishes

CZARNE PIEROGI

bryndza, prażona cebula

30,00 zł

BLACK DUMPLINGS

traditional highlander cottage cheese „Bryndza”, roasted onion



PIEROGI Z MIĘSEM SARNY

karmelizowana śmietana z borowikami

32,00 zł

DUMPLINGS WITH ROE MEAT

caramelized cream with boletus

„TARCIOKI” – KLUSKI ZIEMNIACZANE

borowiki, polski ser dojrzewający Rubin

28,00 zł

POTATO DUMPLINGS

with boletus and Polish ripening cheese Rubin



GÓRALSKA PIZZA

Ciasto ziemniaczane, sos pomidorowy, oscypek,
borowik marynowany, ogórek kiszony, szczypiorek



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

30,00 zł

*REGIONAL PIZZA on the potato highlander pancake, tomato
sauce,
highlander cheese „oscypek”, pickled boletus, pickled cucumber,
chives*



LASAGNE Z PIECZONĄ KACZKĄ

beszamel buraczany, sos ziemniaczano-bekonowy

39,00 zł

LASAGNE WITH ROAST DUCK

beetroot béchamel sauce, potato and bacon sauce

Dania główne /Main Courses

POŁĘDWICA Z DORSZA

puree z cebuli, ziemniak, cebula prażona, rydze marynowane,
oliwa szczypiorkowa

48,00 zł

COD SIRLOIN with onion puree, potato, roasted onion, marinated
mushrooms and chives olive oil



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

ROLADKA Z PSTRĄGA

sos „veloute” jabłkowy, batat, pepitki z ciecierzycy, ziemniak

46,00 zł

TROUT ROULADE, apple veloute sauce, sweet potato, chickpeas
noodles, potato



JAGLANE ZRAZY Z BOROWIKAMI

ziemniaki tłuczone z ziołami, kalafior palony, burak mini

34,00 zł

MILLET DUMPLINGS with boletus,
mashed potatoes with herbs, roasted cauliflower and mini
beetroot



STEK Z PIECZONEGO SELERA

smażone puree z selera, prażona komosa ryżowa, oliwa z
pestek dyni, por marynowany

34,00 zł

ROASTED CELERY STEAK

fried celery puree, roasted quinoa, pumpkin seed oil,
marinated leek



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Upzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dania główne / Main Courses

KOTLET PO KIJOWSKU

„de volaille” z masłem i koperkiem, gołąbek ziemniaczany w kapuście pekińskiej, coleslaw z czerwonej kapusty

36,00 zł

CHICKEN KIEV

„de volaille” with butter and dill, potato stuffed cabbage and red cabbage coleslaw

MIELONE KOTLECICKI JAGNIĘCE

puree ziemniaczane z kurkami w cieście filo, kapusta duszona ze słonią wędzoną

39,00 zł

LAMB MEATBALLS

*mashed potatoes with mushrooms in filo pastry,
stewed cabbage and smoked bacon*



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

BURGER REZYDENCJA GUBAŁÓWKA

DO WYBORU:

MIĘSO WOŁOWE / WOŁOWO – JAGNIĘCE / KOTLET Z CIECIERZYCY



bułka miodowa, bryndza, pomidor, cebula prażona,
sałata, konfitura cebulowa, majonez ziołowy serwowany z
frytkami

43,00 zł

BURGER WITH FRENCH FRIES

CHOICE OF BEEF / BEEF-LAMB / KOHLRABI CUTLET

*with honey roll, traditional cottage cheese „Bryndza”, tomato,
roasted onion, lettuce, onion jam, herbal mayonnaise*



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Dla dzieci / KIDS

BULION DROBIOWY Z MAKARONEM

13,00 zł

CHICKEN BROTH WITH NOODLES

POMIDOROWA Z RYŻEM

14,00 zł

TOMATO SOUP WITH RICE



FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W MAŚLE

ryż z warzywami

19,00 zł

ROASTED SALMON FILLET WITH BUTTER

rice with vegetables



NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERCE OWSIANEJ

frytki, mizeria

18,00 zł

CHICKEN NUGGETS COATED WITH OATMEAL

French fries, cucumber salad

SPAGHETTI BOLOGNESE

19,00 zł



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

Desery / Desserts

TARTA ŚLIWKOWO-KOKOSOWA
mus jabłkowo-pigwowy, sos z rokitnika

24,00 zł

PLUM AND COCONUT TART with apple-quince mousse



PANNACOTTA Z KROWIEGO BUNDZU
galaretka żurawinowa, lody jogurtowo-rozmarynowe

23,00 zł

PANNA COTTA WITH TRADITIONAL HIGHLANDER COTTAGE CHEESE

„BUNDZ”

cranberry jelly, yoghurt and rosemary ice cream



MUS Z KASZTANÓW

kruche ciasto cynamonowe, granita kawowa

24,00 zł

CHESTNUT MOUSSE

shortbread cinnamon cake, coffee granita

PARFAIT Z BIAŁEJ CZEKOLADY



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI

jeżyna, borówka, galaretka z czarnego bzu, kruszonka
migdałowa

25,00 zł

WHITE CHOCOLATE PARFAIT

blackberry, blueberry, elderberry jelly, almond crumble

LODY Z OWOCAMI I MIĘTĄ

16,00 zł

ICE CREAM WITH FRUIT AND MINT



DANIE WEGAŃSKIE / VEGAN DISH



BEZ LAKTOZY / LACTOSE FREE



DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH



BEZ GLUTENU / GLUTEN FREE

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania w naszej restauracji są przygotowywane ze świeżych składników dlatego też czas podania wynosi od 20 do 40 minut. W wyjątkowych przypadkach może być dłuższy.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie u OBSŁUGI RESTAURACJI